



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Kulturgeschichte der Neuzeit

d. Krisis d. europäischen Seele von d. schwarzen Pest bis zum 1. Weltkrieg

Einleitung, Renaissance und Reformation

Friedell, Egon

München, [1949]

Eßkultur

[urn:nbn:de:hbz:466:1-79426](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-79426)

Luxusspielzeug herabgewürdigt worden, sie stand völlig neben dem Leben, ähnlich wie heute in Amerika. Jetzt betritt sie die Erde und wird zum Menschen. Sie wird von den allgemeinen Emanzipationsbestrebungen des Zeitalters ergriffen, ihr Auftreten wird freier, ihre rechtliche Stellung in Familie und Öffentlichkeit selbständiger, ja man kann sagen: sie hat in diesem Zeitraum den geistlichen und sittlichen Primat. Sie beteiligt sich an allen religiösen und wissenschaftlichen Bestrebungen des Zeitalters, worüber später, gelegentlich der Mystik, noch einiges zu sagen ist.

Das Essen und Trinken spielt natürlich in dieser materiellen Zeit ^{EBkultur} eine große Rolle. Aber auch hier herrscht ein recht vulgärer Geschmack, der mehr darauf ausgeht, daß man eine Speise möglichst stark auf der Zunge spürt. Daher eine Abundanz an Gewürzen, die für unsere differenzierteren Gaumen unerträglich wäre: bei allen möglichen Gerichten gelangt Zimt, Pfeffer, Rhabarber, Kalmus, Zwiebel, Muskat, Ingwer, Safran und dergleichen zu ausschweifender Verwendung. Nelken, Zitronen und Rosinen werden bei Anlässen gebraucht, wo ein heutiger Koch sie um keinen Preis mehr dulden würde; selbst als Näscherei zwischen den Mahlzeiten genoß man „Gewürzpulver“: ein Gemisch aus Pfeffer und Zucker, über Brot geröstet. Die Quantitäten, die verzehrt wurden, waren sicher größer als heutzutage, doch hat man sich davon übertriebene Vorstellungen gemacht. Ein Menü lautet zum Beispiel folgendermaßen: erster Gang: Eiermus mit Pfefferkörnern, Safran und Honig darein, Hirse, Gemüse, Hammelfleisch mit Zwiebeln, gebratenes Huhn mit Zwetschgen; zweiter Gang: Stockfisch mit Öl und Rosinen, Bleie in Öl gebacken, gesottener Aal mit Pfeffer, gerösteter Bückling mit Senf; dritter Gang: sauer gesottene Speisefische, ein gebacken Parmen (nach Sturtevant: Äpfel in Butter), kleine Vögel in Schmalz gebraten mit Rettich, Schweinskeule mit Gurken. Ein anderes: erstens: Hammelfleisch und Hühner in Mandelmilch, gebratene Spanferkel, Gänse, Karpfen und Hechte, eine Pastete; zweitens: Wildbraten in Pfeffersauce, Reis mit Zucker, Forellen mit Ingwer gesotten, Fladen mit Zucker; drittens: Gänsebraten und Hühnerbraten mit Eiern gefüllt, Karpfen und Hechte, Kuchen.

Das ist weder übermäßig luxuriös, da es sich um ganz große Paradesessen handelte, noch übermäßig viel, wenn man bedenkt, daß die einzelnen Gerichte, aus denen die Gänge bestanden, zur Auswahl gereicht wurden, in der Art, wie unsere Horsd'oeuvres, die noch viel zahlreichere Platten enthalten: der eine nahm von diesem, der andere von jenem, nur besondere Vielfraße von allem. Vom Standpunkt eines heutigen Gourmets ist die Zusammenstellung allerdings barbarisch, besonders die kleinen Vögel (vermutlich Spatzen) in Schmalz und Rettich müssen scheußlich geschmeckt haben. Die Alltagsmahlzeiten waren auch in reichen Häusern recht einfach. Ein Gast aus unserer Zeit hätte wohl am meisten den Zucker vermißt, der noch sehr kostbar war und nur bei besonderen Anlässen und als Heilmittel gebraucht wurde. Ferner enthielt der Speisezettel noch fast gar kein Gemüse, höchstens einmal Kraut oder Hirse; grüne Erbsen galten als Delikatesse; Reis ist schon bekannt, kommt aber nicht häufig auf den Tisch. Und vor allem fehlten zwei Dinge, ohne die wir uns eine Mahlzeit überhaupt nicht vorstellen können: die Suppe und die Kartoffel.

Getrunken wurde regelmäßig und reichlich, besonders in Deutschland, und zwar hauptsächlich Bier; der Wein war sauer und schlecht gepflegt, man verbesserte ihn durch Honig und Gewürze. Die schmackhaften Südweine tranken auch reiche Leute nur als Apéritif. Man brachte dem Wein noch eine Art ehrfürchtiger Andacht entgegen und betrachtete ihn als eine Medizin: als Körperreiniger, Schlafmittel und Verdauungsbeförderer und zugleich als ein Göttergeschenk, wie dies das schöne Trinklied ausdrückt: „Nu gesegen dich Got, du allerliebster Trost! Du hast mich oft von großen Durst erlost und jagst mir alle meine Sorge hinweg und machest mir alle meine Glieder keck, wenn du machest manchen Pettler frolich, der alle Nacht leyt auf einem posen Strolich; so machst du tanntzen Munchen und Nunnen, das sie nicht teten, truncken sie Prunnen.“

Der Weltalp Wir kommen jetzt zu einer der wichtigsten Eigenschaften des Zeitalters, die wir als Diabolismus oder Satanismus bezeichnen könnten. In den damaligen Menschen, wenigstens in einem großen Teile von ihnen, war nämlich in der Tat etwas Teuflisches; etwas